CHARLES - SPRAGUE - SARGENT
HARVARD UNIVERSITY
ARNOLD ARBORETUM
1892
PRESENTED ~ BY ~

Corti
Fabio

SCROFIANO

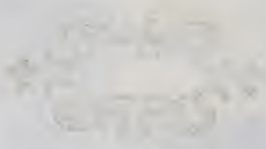
(7)

MEMORIA
SULLA COLTURA
DELLE VITI
IN ISPAGNA,
E LA MANIERA COME VI SI FA IL VINO:

SI AGGIUNGE UN DISCORSO DEL CELEBRE SIGNOR

ANTONIO MATANI
DI PISTOJA
SULLA CONSERVAZIONE DE' VINI.

VENEZIA MDCCLXXX.

Presso Benedetto Milocco in Merceria.

MEMORIA SULLA COLTURA DELLE VITI IN ISPAGNA,

E LA MANIERA COME SI FA IL VINO.

L'Italia ha delle perfette Viti, e dei terreni preziosissimi per coltivarle, e trarne dalle stesse il più perfetto vino. Contuttociò questo felice Paese per tutto non ne reca di buoni; e per lo più ciò nasce dalla pessima e trascurata maniera di farli, e dalla poca attenzione, che impiegasi a coltivare le Viti medesime. Le straniere Nazioni quasi tutto il bello ed il buono nelle Arti, e nelle Scienze hanno imparato da noi; ma convien disingannarsi, noi siamo restati nelle antiche pratiche; elleno le han perfezionate, ci hanno superato, e conviene, che ora apprendiamo da esse. Questa non è vergogna. Le combinazioni in

cui ſi trovano le Nazioni medeſime, rendono quaſi indiſpenſabile coteſta alternativa. Quei poſſono dirſi Popoli più accorti, e i più ſaggi, che ſpogliandoſi dei pregiudicj, ſanno trar profitto celeramente da chi più ne sa di eſſi, e ſpecialmente nell' Agricoltura, ch' è la vera baſe della potenza e ricchezza degli Stati, del commercio, e della popolazione.

I Franceſi ſono molto addeſtrati nella coltura della Vigna, e nel modo di far i buoni vini. Forſe vi ſtupirete ſe vi dirò, che nelle Campagne della Spagna, preſſo *Xeres* (a), ove di preſente io ſoggiorno, le pratiche ne ſono migliori aſſai, e che il vino, il quale per eſſe ne riſulta, è d' una particolare ſquiſitezza. Ho dunque diſegnato d' attentamente oſſervarle; ed ecco che ve ne faccio una chiara deſcrizione, coll' oggetto di ſervire a' miei compatriotti. Felice me ſe ſi riſolvano a farvi attezione; e più felice ancora ſe dipoi ſi mettano ad effettuarle almeno per quanto comporta la natura de' terreni, e del clima d' Italia.

Scel-

(a) *Nella Provincia dell' Andaluſia.*

Scelta delle Terre.

E' Noto baſtevolmente quanto importi la ſcelta de' terreni per la piantagione della Vigna, giacchè da loro ſughi tragge il vino il più eſſenziale della ſua qualità. Il territorio di *Xeres* e delle ſue vicinanze ha buoniſſimi fondi; ma non pertanto attrovanſene, che deggion godere la preferenza. Quì ne daremo la differenza fondata ſull' eſperienza di lunghi anni, e di perſone intelligenti.

Le terre bianche, leggere, tenere, graſſe e fiabrili, ottengono il primo luogo. Di fatti codeſte proprietà beniſſimo fanno conoſcere i principj, ch' eſſe contengono. Sono poroſe, e conſeguentemente diſpoſtiſſime a ricevere l' impreſſione dell' aria; i loro ſali ſono dolci e ſoavi, abbondano di ſolfi leggieri, in parte ontuoſi, balſamici, e ſpiritoſi; qualità le più eſſenziali, quelle che recano i migliori vini.

Le terre tiranti al giallognolo, e che abbiano le qualità ſteſſe che le precedenti, cioè tenerezza, graſſezza, e friabilità, contengono i medeſimi principj, e vanno nell' ordine delle predette.

A queſte tengon dietro certe terre nericcie, leggere, tenere, graſſe e friabili. Danno buoniſſimi vini, ma un po' crudi.

Le bianche, dure, e ſode, che tengono la natura del tufo, ſono di molto inferiori: i loro

ro ſughi ſono più viſcoſi, i loro ſali più groſſolani.

Le nere, che ſi accoſtano alla qualità dell' argilla, ſono di peſſima qualità. I ſughi ne ſono viſcoſi, ed i ſali terreſtri ed acidi. Elleno ſi condenſano e s' indurano talmente, mediante il calore, e la ſecchezza, che il frutto appena può tirarne una picciola ſoſtanza, coſicchè bene ſpeſſo egli languiſce e muore ſulla pianta.

Le terre roſſe meſchiate di ſabbia, ſono altresì di qualità inferiore, contenendo poca copia di principj attivi; di modo che i vini rieſcono deboli ed aſpri.

Finalmente le ſabbie ſono i fondi i più inferiori, avvegnachè il frutto ſia bello alla viſta, e buono da mangiare. I vini contengono poche parti eſſenziali, e queſte ſembrano dilavate in molta ſieroſità.

Preparazione della Terra.

LA preparazione della terra per la piantagione della Vigna, ſi eſeguiſce a *Xeres*, e nelle ſue vicinanze, ne' tempi più caldi dell' anno, cioè ne' meſi di Luglio e d'Agoſto, e per quanto ſi poſſa, lunge dalle pioggie, quando la terra trovaſi maggiormente condenſata dagli ardori del ſole.

Quattro uomini ſituati di fronte con picchi robu-

robustissimi fendono e spaccano la terra ad un tempo medesimo, riducendola in grosse glebe, che rovesciano le une sur l'altre, dando al loro lavoro la profondità di trent' oncie, o qualche cosa di più. La terra così rozzamente smossa, lascia dei vuoti fra le dette glebe, per dove l'aria s'insinua e penetra sin al fondo del lavoro. Quest' uso, sebben penoso e costoso, è autorizzato da una lunga sperienza, e sembra effettivamente fondato sulle leggi dell' Agricoltura; perchè l' aria avendovi un libero ingresso, tragge seco quelle parti fermentative dell' atmosfera, che vengono riconosciute sì adattate, e sì necessarie alla vegetazione; lo che essendo rinovato, mercè la continua circolazione di quest' aria durante tutt' il tempo della secchezza, la terra ne riman per tal guisa penetrata ed impregnata, che coll' ajuto delle sopravvenienti piogge, le quali s' insinuano sin al fondo, da sestessa si gonfia, si ammollisce, ed offre un terreno proprio alla recezione, ed alla piantagione de' sarmenti.

Non è cotesto il solo oggetto, che hassi in vista dando alla terra il detto lavoro. Ve n' ha un altro essenzialissimo, ch' è di rinettarla da tutte le erbe perniciose, quai sono il Dente di cane, la Rubia, il Cocomero selvatico, ec. e generalmente di sterpare tutte le radici ramose e profonde, capaci di far progresso in breve tempo. Tal operazione si eseguisce con

tanta esattezza, che si ricercano sin i filamenti delle radici medesime, e seguesi il principal ramo fin ad incontrarne la punta, per totalmente estirparle. Diligentemente raccolgonsi tutte queste radici, e si abbruciano fuori del terreno da mettere a Vigna. Le altre erbe hanno il tempo di restar seccate dagli ardori del sole; ond' è che parecchj terminano questo lavoro al mese d' Agosto, affin d' impedire, che le piogge, le quali potrebbono sopravvenire in Settembre, non le facessero rivivere.

Dei Sarmenti.

I Sarmenti vengono scelti fra i più vigorosi, e di sufficiente lunghezza; per tal effetto si lasciano sulla pianta sin al tempo della piantagione, ed allora si tagliano più appresso, e più raso il tronco, che sia possibile.

Piantagione della Vigna.

PEr dar opera alla piantagione si aspetta, che la terra sia stata bagnata dalle acque delle pioggie del verno; il perchè non havvi assolutamente un tempo fisso per tal operazione, rimanendo determinato dalla caduta delle piogge medesime. Quelle, che permettono di farla nel corso del Dicembre, recano maggiore speranza per la riuscita de' sarmenti, atteso che

che le altre piogge, che cadono dopo, danno ad essi il tempo di germinare, e metter radice.

Si spiana la terra, vi si fanno delle buche in distanze uguali, cioè cinquantacinque oncie l'una dall'altra; tal essendo la misura più regolare, affinchè le radici abbiano sito da estendersi senza toccarsi. Queste bucche hanno tutte l'altezza del lavoro, cioè, oncie trenta; in ognuna di esse si adatta il suo sarmento, che riposa allora sulla terra dura; di modo che mediante la durezza della terra medesima, che non è stata lavorata, le radici incontrando resistenza, si estendono orizzontalmente, ed in maggior numero, per distribuire più generalmente il succhio a tutte le fibre del corpo del sarmento, e farlo crescere ed ingrossare ugualmente: in luogo che se qualche radice trovasse al di sotto la terra mobile, potrebbe formarsi qualche bugnone, il quale non somministrando sugo, che a certe fibre, che gli corrispondessero, farebbe languire, e seccare le altre, siccome veggiamo accadere negli alberi, i quali non si dilatano se non se a misura, che le loro radici sono moltiplicate e divise.

Col-

Coltura della Vigna.

LA Vigna piantata in questo modo, rimane così tutto l'anno; se le danno i lavori necessarj come alla Vigna vecchia, e si ha grande attenzione di non lasciar sul terreno radicare le erbe, e specialmente quelle che gittano ramose e profonde radici, come il Dente di Cane ed altre, le quali col tempo apportano un quasi irreparabil danno. Si può profittare soltanto il primo anno seminando dei Melloni, Angurie, Cocomeri, ec.

Allorchè nel secondo anno si abbia sicurezza della riuscita de' sarmenti, e che abbiano preso radice, si tagliano all' altezza d' un piede, ed alquante oncie, ch' è quella, che dee avere la pianta. In questo Paese non si tengono più alte, e dispongonsi a fare una testa, ch' è la madre di tutt' i sarmenti, i quali dalla pianta vengono in seguito prodotti. Si rinetta il corpo di questa pianta giovane da tutti i germi, che i butti van cacciando fuori al di sotto della testa medesima. Così i sarmenti derivando dall' alto, e distendendosi e intricandosi gli uni cogli altri formano una maniera di ombrello, il quale tiene al coperto dagli ardori del sole il frutto. Senza di ciò questo ne patirebbe notabilmente.

Del-

Della potazione della Vigna.

I Vignajuoli più addeſtrati potano la Vigna ſubito dopo la vendemmia, cioè verſo la fine di Novembre innanzi di darle il primo lavoro, tanto per poterla lavorare facilmente e ſenza intrico, quanto per non ricalcare la terra entrandovi per far la potagione. Da un' altra parte ha coteſto metodo il vantaggio di laſciar cicatrizzare le eſtremità dei ſarmenti, e di conſervarvi il ſugo, il quale non laſcia di acquiſtare qualche perfezione mediante l' inſenſibile circolazione, che in eſſi ne ſegue durante l' inverno.

Quì più che altrove ſerbano i Proprietarj un' eſatta economia nella potazione della loro Vigna. Con ciò la fanno ſuſſiſtere lunghi anni, e ne ritraggono una raccolta quaſi ſempre uguale, almeno negli anni regolari. Ad ogni pianta non laſciano che un ſarmento con quattr' o cinque germi, e due o tre dei più apparenti nei tre germi o butti; e quanto la pianta ſteſſa ſia ſufficiente laſciano anche alcuni germi a raſo della teſta. La potazione dunque conſiſte a farla innanzi i lavori, a ben riſparmiare la pianta, a ſcaricarla degli inutili e ſovrabbondanti ſarmenti, ed a rinettarla dal legno ſecco e morto. Codeſta operazione ſi affida a Vignajuoli eſperti, che chiamanſi capi Vignajuoli, e *Capatas* in Iſpagnolo.

Dei

Dei Lavori.

DOpo cadute alquante pioggie, ſi dà cominciamento ai lavori della Vigna, e ſi continuano, per quanto ſia poſſibile, durante le belle giornate. Nel primo lavoro ſi rinetta la pianta da tutti i ributti, ch' eſcono dalle radici. Gli uni li fanno a ſolchi o porche, gli altri a picciole foſſe. Le porche ſi fanno inalzando la terra nel mezzo delle file, laſciando le piante libere e ſcoperte fin alle prime radici, le quali altro non ſono, che fibre ſuperficiali. Le picciole foſſe ſi fanno a guiſa di luna falcata, con certe altre porche ad angoli retti; lo che forma al piede d' ogni pianta una ſpecie di picciola buca. Queſta maniera richiede due lavori, ed è in conſeguenza più diſpendioſa, ma ha deſſa i ſuoi vantaggi.

Quando la Vigna trovaſi ſituata in coſtiera, i ſolchi non ſi fanno dall' alto al baſſo, ma traverſalmente per ritenere le acque, e porgere ad eſſe il tempo di penetrare nella terra. La Vigna rimane in coteſto ſtato fin verſo primavera, innanzi ch' ella cominci a germogliare; ed allora le ſi dà il ſecondo lavoro per iſpianare la terra, e ricalzare le piante. Queſte ſi radrizzano con canne, o baſtoncelli fitti in terra, e agli ſteſſi appoggiandoſi ſervon eglino di ſoſtentacolo.

A queſt' ultimo tien dietro un terzo lavoro in-

innanzi che la Vigna ferri, cioè innanzi, che i nuovi farmenti si congiungano e si confondano intrecciandosi fra essi, e mentre che ancora si può entrarvi dentro fenza far danno, e quando la Vigna stà sul punto di fiorire. Questo lavoro ferve a distruggere l' erbe prodotte dalle acque dell' inverno: Indispensabili sono gli accennati tre lavori, e d' un ordinaria pratica nella coltura della Vigna. Alcuni le danno un quarto assai leggero verso il mese di Luglio, e questo ferve a distruggere le erbe di primavera, e nel tempo medesimo a spargere sulle frutte una polvere fina, che vi si attacca, e contribuisce nel suo tempo alla loro maturità. Quando la Vigna abbia cacciato fuori i suoi farmenti alla lunghezza di otto o dieci once, la si libera d' una parte di quelli, che non portano frutto, affine di lasciare più nodrimento agli altri; e questa operazione chiamasi *castrar la Vigna*.

I farmenti troppo carichi di frutto, o che inclinano troppo verso terra, si appoggiano, come si è detto, con picciole canne, o forchette di legno. Il fogliame forma così un ombrello, che difende i grappoli dagli ardori troppo cocenti del sole, ed il frutto in altra guisa coperto, cresce dolcemente, e profitta delle poche esalazioni, ch' escono dalla terra durante la notte, e giungendo finalmente alla per-

perfetta maturità disponesi alla vindemmia. Si sa, che quì non si fanno, che vini bianchi; vini, che non fermentano col sedimento.

Della Vindemmia.

LA vindemmia essendo la più importante fra le operazioni, che riguardano la Vigna, è quella in conseguenza, nella quale si ripone maggior attenzione, che nelle altre. E' quella, che tende ad adempiere il fine propostosi per tutt' il corso dell' anno; tutte le spese fatte, e la coltura eseguita, hanno per unico oggetto una buona raccolta.

Qui la Vindemmia ricerca del tempo per essere ben fatta (*a*). Si comincia verso la metà di Settembre, e sovente non si termina, che verso la fine d' Ottobre, o al principiare di Novembre.

Il Capo Vignajuolo, che si mette alla testa de' vindemmiatori, dev' essere uomo capace ed esperimentato; egli dee conoscere le qualità delle uve per meschiarle a proposito; giacchè un tale mescuglio contribuisce di molto alla buo-

---

(a) *Parlasi degli anni regolari, in cui il tempo permetta di lavorar con comodo.*

buona qualità del vino. Poche ſpecie di uve ponno andar ſole; e di fatti non me n'è nota che una, la quale nominaſi *perruno*, che matura dopo le altre, e che da ſe ſola è ſufficiente a produrre un vino eccellente.

Occorrono altrettanti ſpremitoj quante ſi voglian fare botti di vino per giorno. Ogni botte ſi fà ſeparatamente. Impieganſi intorno quindeci quintali di uva per ogni botte, e ſe avanzi qualche rimanenza, ſerv'ella per un'altra. Per una Vigna, che non vada provveduta, che d'uno ſpremitojo, ſi vindemmiano in un giorno i quindici quintali d'uva; ed a ciò eſeguire baſtano ſei in ſette uomini, benchè ne mettano in opera ſin ad otto. Il Vindemmiatore deve conoſcere il grado di maturità del frutto per non recidere quello, che non trovaſi ſtagionato. La medeſima pianta non reca ad un tratto il ſuo frutto ugualmente maturo, il perchè ſovente non iſpiccanſi, che due o tre grappoli, laſciando maturare il reſtante con comodo. Egli dee conoſcere altresì le ſpecie di uva, per farne il meſcuglio con giuſta proporzione, e conforme agli ordini del Capo-Vignajuolo.

Queſto Capo-Vignajuolo ſceglie il ſito della Vigna, che trovaſi maggiormente in iſtato d'eſſere vindemmiato: egli diſpone i ſuoi uomini; ogni uomo è provveduto d'una ceſta col

ſuo

ſuo imbracciatojo, che contiene circa venticinque libbre d' uva. Egli la riempie, e tutti avendo fatto la medeſima coſa vanno di concerto a ſcaricare la loro ceſta nel luogo deſtinato. Quivi trovaſi diſteſe ſul ſuolo ſeſſanta ſtuoje: ſopra ogni ſtuoja ſi roveſcia il frutto contenuto in una corba, finchè le ſeſſanta ſtuoje ne ſian tutte occupate. Seſſanta corbe d' uva danno una botte, o ciò che quì nominaſi carrettata. Mentre che gli uni tagliano le uve, un uomo ſtà impiegato a levare i groſſi tronchi dei grappoli, e le granella marcite e cattive, affinchè il vino non acquiſti troppa aſprezza, o rieſca di guſto non accetto. Il rimanente della giornata viene conſumano dai Vindemmiatori tutti inſieme nella medeſima operazione.

Curata e rinettata l' uva in tal guiſa, riman ella ſulle ſtuoje tutta la giornata ſeguente eſpoſta al ſole, purchè lo eſiga la qualità del frutto, e che il tempo ſia favorevole. La ſera ſi ha l' avvertenza di coprirla con dell' altre ſtuoje, onde non rimanga danneggiata dalle eſalazioni notturne. Mentre, che queſta carrettata riceve ſulle ſtuoje il benefizio del ſole, i Vindemmiatori ſi occupano a tagliarne un' altra, e così ſucceſſivamente. Eccovi dunque l' uva in iſtato di eſſere ſpremuta.

Ma-

Maniera di far il vino.

LO ſpremitojo non è altra coſa, che una maniera di arneſe ſimile in parte a' noſtri *Vettollari*. E' un caſſone formato ad angoli retti di oncie 90. di lunghezza, con 60. di larghezza, e tredici di profondità; coſtruito di tavole forti, e che nel mezzo ha piantata in modo conſiſtente una vite, che mercè un picciolo manubrio preme ſur una tavola, che ſcendendo preme altresì contra un piano, fra cui, e la tavola ſuperiore ſi pone la materia, che dev' eſſere ſpremuta, come in ſeguito diraſſi.

Eſſendo lo ſpremitojo ben aſſicurato, appuntellato, e meſſo in iſtato, ſi roveſcia in eſſo la carrettata d'uva, e queſta s' impolvera con ott' o dieci libbre di geſſo vivo, per l' oggetto di rompere le punte troppo acute degli acidi del frutto. Il Follatore v' entra dentro con le gambe nude, ma calzato i piedi con certa maniera di ſcarpe di cuojo molle e fleſſibile, ch' eſſendo umettato non può ſchiacciare i ſemi. Egli ha una pala in mano tanto per ſoſtenerſi, quanto per ſeparare i grappoli follati, e diſporre il ſuo preſſojo per lavorare con comodo. A miſura ch' eſſi grappoli ſono follati, il moſto cola verſo la gola, paſſando per uno ſtaccio deſtinato a ritenere i ſemi, e va a ca-

dere in un tinozzo ſituato per tal effetto al di ſotto della gola. Follata co' piedi tutta la carrettata, il detto uomo la folla una ſeconda volta, e nel tempo ſteſſo ammaſſa i grappoli in tal guiſa calcati e frantumati all' intorno della vite. Ivi ne fa di eſſi una piramide, che allaccia dalla baſe alla ſommità con una treccia di vinchj larga da quattr', o cinqu' oncie, e di ſufficiente lunghezza. Egli la conduce in iſpirale fin all' alto, ove l' attacca, ed aſſicura, laſciando fra i giri ſpazio ſufficiente; perchè premendo, vengano i vinchj così adattati a formare una maniera di ceſto, che racchiuda eſattamente le zarpe. Poſta allora queſta maſſa fra i piani dello ſtrettojo, due uomini ſtringono la vite a poco a poco, ſenza sforzare, ed a tempo fanno, ch' eſca il moſto dalla medeſima. Due girate di vite baſtano per la prima ſpremitura, ed il moſto, che n' eſce, nominaſi vino di cuore d' uva, o madre goccia, ed in Spagnuolo *vino de gema*.

Si preme un' altra volta queſta maſſa gittandovi alcune crucche d' acqua per umettarla più o meno, ſecondo, che lo eſige il frutto; ſi torna a premerla, e la ſi laſcia in tale ſtato il rimanente della giornata, dandole di tempo in tempo qualche calcata collo ſtringere la vite, affinchè eſca tutto quel liquore, che può uſcirne. Queſto è quello, che diceſi vino picci-

ciolo, e dagli Spagnuoli *aguapiè*. Si ripone in un caratello a parte. La maſſa d' una caretta-ta ſi chiama un piede ; quattro maſſe coll' acqua, che vi ſi aggiugne rifollando , recano d' ordinario una botte di vino picciolo. Cio intendeſi degli anni regolari ; poichè così non va la biſogna in quelli , ne' quali gli eccesſivi calori diſeccano troppo il frutto, e ſpecialmente quando trovandoſi oltre modo allo ſcoperto, rimanga eſpoſto ai vivi raggi del ſole. In tale circoſtanza le granella d' uva ſi corrugano per la perdita fatta della loro umidità, ed acquiſtano una tenacità, ch' è difficile di rompere alla prima follatura; il perchè nella ſeconda vi ſi aggiugne dell' acqua in ſufficienza per intenerire la pelle , e meglio dilavare il ſugo addenſato ; donde avviene non di rado , che il vino picciolo trovaſi uguale al primo vino, nel qual caſo ſe ne fa un terzo. Allora però i vini non ſono mai della più perfetta qualità. La maſſa o il grappume, dopo averne eſtratte le tre ſorte di vino quì ſopra indicate, non viene gittata via qual inutil coſa. Poneſi ben premuta in vaſellemi opportuni al biſogno; vi ſi verſa ſopra ſufficiente quantità d' acqua , ſi laſcia fermentare , e ricavaſene buoniſſima acquavite , e altri ne fanno aceto.

La miſura delle terre quì contaſi per *alanzada*;

zada ; un' alanzada contiene 1800. piante di viti, le quali in una buona terra, bene lavorata, e negli anni regolari, reca d' ordinario da due, a due mezze botti di vino, e di vino piccolo a proporzione, contando sempre una botte di vino piccolo sopra quattro di puro. Sarebbe difficile fissare la quantità di vino, che può dare la Vigna, poichè talvolta produce esuberantemente, e tal altra assai poco.

Tutt' i Vini si raccolgono separatamente, ciascheduno nella sua botte, ed ogni botte contiene trenta arrobe. Vi si lasciano due arrobe di vuote per la fermentazione; di modo che il vino gonfiandosi fermentando, non gitti che poca schiuma per il cocchiume. Fermentato che abbia a bell' agio, si trasporta nelle cantine, ov' essendo ben situato si lascia in questo stato sempre scoperto, fin alla prima estravasazione. Il tempo non n' è esattamente determinato, facendola gli uni in Aprile, gli altri in Maggio, o Giugno, e certi a misura, che i vini vanno chiarificandosi; lo che si giudica il migliore. Le opinioni sono divise parimenti intorno la quantità dell' estravasagioni riguardo ai vini nuovi, giacchè alcuni si riducono a farne due nel primo anno, una nel secondo, lasciando quindi i vini vecchj in riposo degli anni interi. Altri ne fanno tre ed anche quattro nel primo anno, due nel

se-

ſecondo, e pretendono ragionevolmente, che facendo un eſtravaſamento ogni anno ai vini vecchj, loro apporti gran beneficio, e miglio-razione, diſgraſſandoli, e ſchiarendoli, ſenza tema, che ſi ſventino, o perdano di qualità. Queſto procedimento, benchè il meno ſeguito, viene praticato nondimeno dalle perſone intelligenti, e d' eſperienza; e ſe i più lo traſandano, ciò avviene per evitare le ſpeſe.

I vini meſſi nelle cantine richiedono poca attenzione. Si eſtravaſano di botte in botte ſenza farvi meſcuglio, oſſervando di non riempierla interamente; e di non otturarla che mediocremente. Tutte le cautele, che ſi praticano nell' eſtravaſagione, ſi riducono ad avere un imbuto munito d' uno ſtaccio di Seta, per ritenere le feccie od altre impurità, che vi potrebbero eſſere nel vino.

Queſti vini richieggono in generale molto tempo per la fermentazione; lo che procede dal contener eglino poche ſieroſità, e perche i loro principj trovanſi inceppati nelle parti viſcoſe e balſamiche, da cui non poſſono disbrigarſi ſe non dopo una lunga digeſtione. Col mezzo della ſteſſa liberandoſi dalle parti più terreſtri e groſſolane, quelle eſſenziali, come ſono le ſulfuree, olioſe, balſamiche, gli ſpiriti ed i ſali, acquiſtano un tal legame fra eſſe, e sì ſtrettamente ſi uniſcono, che in

 qual-

qualche maniera divengono inalterabili, e non altro più fanno che migliorare i vini invecchiandosi. Questi si chiamano vini fatti. Non son eglino così crassi, nè così spiritosi, come i vini di Francia, ma in cambio vi s' incontra una forza, ed una sostanza midollosa, che piace; sono nodritivi, e richiamano le forze abbattute; non sono fumosi; non inacidiscono nello stomaco, nè perdono cotali qualità anche per una lunga successione di tempo; trovandosi comunemente di questi vini di cinquanta in sessant' anni, i quali sono sempre più migliori e balsamici.

Non richieggono grand' attenzione allorchè sono nelle cantine; soggiacciono ad ogni sorta di trasporti di mare e di terra; i freddi, e gli ardori del Sole loro non recano nocumento; ed ugualmente danno alcuno non ricevono, se il loro trasporto si faccia in ludri di pelle, in vasi di terra inverniciata, in barili, o in botti.

Da tutto ciò è agevole conoscere quanto l' arte e l' esperienza contribuiscano alla buona qualità de' vini. Aggiungerò dunque in tal proposito, che moltissimo importa il conoscere la qualità delle viti, e la maniera onde debbono essere piantate e governate. I lavori fatti a tempo, ed a sufficienza vi sono essenziali, e debbono supplire al difetto degl' ingras-

grassamenti, che non si usano rapporto alla Vigna in questo paese.

Spese d' una botte di vino presa nella cantina, fin messa a bordo d' un Vascello.

Diritti di Dogana, milioni e reali, reali di bilioni - - - - - - - - -	245
Scrivani, Offiziali, e tutto ciò che riguarda la Dogana - - - - - - -	18
Estravasatori per riempiere la botte, otturarla, per saccomarla, carreggiarla, e barca per trasportarla a bordo - -	15
Quattro cerchj di ferro, a tre reali di bilioni per ogni cerchio - - - - -	12
	290

Il Reale di bilioni fa otto quarti e mezzo.

La piastra fa 128. quarti.

I 290. reali di bilioni fanno 19. piastre ed alquanti centinaja d'ottavi.

Il Re di Spagna in favore della sua navigazione esenta dai diritti di Dogana i milioni e reali su i vini, che s' imbarcano su i Vascelli con bandiera Spagnuola.

Della conservaziune dei Vini, Discorso del celebre Sig. Dot. Antonio Matani *di Pistoja.*

QUantunque l' umana industria nello spazio grande di tempo trascorso dal vivere di *Noè*, dopo la cessazione dell' universale diluvio fino a' dì nostri abbia fatto ogni sforzo per rendere più perfetta e sicura la maniera di fare i Vini, non si sono però trovati ancora tutti i metodi opportuni per procurarne in ogni specie una durevole, e vantaggiosa conservazione. Io so bene che fino dai tempi più rimoti della rispettabile antichità si sono adoprate diverse materie tanto vegetabili che minerali, con molte altre naturali sostanze frammischate diversamente fra loro per ottenere l' intento, che si bramava; ma non ostante ogni continua e premurosa osservazione non si è ancora conseguito tutto quello, che si è incessantemente cercato. Ed in vero una lunga serie di quelle sperienze, che sono, sovente più forte d' ogni ragione, ha dimostrato, che fra i tanti metodi adoperati per questa bisogna, alcuni pochi hanno prodotto in certe occasioni l' effetto, ed altri sono stati indarno tentati da coloro, a' quali n' era commessa la cura. In tale stato di cose non recherà maraviglia se il dottissimo *Francesco Bacone da Verula-*

rulamio (*Nov. Organ. in Præf. pag.* 2.), da cui ha ſempre riconoſciuto un ſommo vantaggio la nazione *Ingleſe*, e tutta la più colta *Europa*, diſtribuendo le ſcienze più nobili, e le manifatture di maggiore uſo, dopo la diviſione delle prime ha poſto fralle ſeconde l' arte di fare il Vino, e di conſervarlo. Non v' ha chi non ſappia che i noſtri antichi condivano i loro Vini non ſolo per togliere ad eſſi la naturale aſprezza, che più o meno in ſe racchiudevano, ma altresì per preſervarli da un' improvviſa e dannevole corruzzione. Ma è ben degna delle rifleſſioni d' ogni più accorto Naturaliſta la ſcelta, che ſi faceva da loro delle materie credute a propoſito per quel fine, che ſi erano lodevolmente propoſti. Il Geſſo, e la Calce con altre ſimili calcarie preparazioni ſi uſarono una volta da quaſi tutti gli abitatori dell' *Africa* per infonderſi nei loro Vini, ed in quei ſpecialmente, che meno degli altri ſi ſarebbero conſervati incorrotti; e nelle più meridionali provincie della *Grecia* tanto il Marmo ridotto in polvere, l' Argilla, il Sale, e l' Acqua marina, quanto la Mirra, e gli Unguenti prezioſi per un tal fine ſi preparavano; ſenza fare alcuna menzione delle molte compoſte coſe, delle quali quei di *Candia* forſe troppo creduli avevano per coſtume di prevalerſi. Che ſe rammentate

ſi tro-

ſi trovino per avventura certe particolari coſtumanze degli *Spartani*, fra queſte che appartiene alle varie maniere di bollire i Vini, e cuocere con eſſi molte materie di ſpecie diverſa, e piuttoſto nocive che ſalutari. Ad imitazione però di quei Popoli, che attendevano a promuovere il mantenimento dei Vini, procurarono altri, e particolarmente nella noſtra *Italia*, che una tale incombenza non reſtaſſe nei loro paeſi del tutto abbandonata, e negletta. Pertanto da una ben fondata tradizione riportata da qualche Iſtorico di gran nome ſi può inferire, che nei paſſati ſecoli la Pece, l' Incenſo, il Catrame, e diverſe ſoſtanze reſinoſe col Vino ſi uniſſero in alcune parti della *Lombardia*, e che appreſſo i *Siciliani* foſſe una volta in vigore l' uſanza d' affumicarlo per renderlo più maturo, ad eſempio di ciò, che ſi faceva ancora nella *Provenza* al riferire di *Plinio* (*Nat. Hiſt. l. XIV. cap. 6.*) Merita per altro d' eſſere avvertito il fine, che ſi erano propoſto alcuni dei noſtri antenati più per luſſo che per vantaggio comune; avvegnachè per accreſcere la parte più ſpiritoſa e balſamica del Vino penſaſſero a riempierlo delle più ſquiſite e aromatiche compoſizioni, che a caro prezzo da lontani paeſi ſi procacciavano. Quindi è che appreſſo gli antichi *Ebrei* era in uſo la conditura aromati-

matica del Vino nelle menſe dei Rabbini, e dei Grandi, nel quale infondevano ancora la Mirra, l'Aloè, il Fiele, ed altre amare ſoſtanze, allorchè ſi trattava di preſentarlo ai condannati, come in fatti dato fu con Giudaica perfidia a *Gesù-Criſto* Salvatore del Mondo. Era in oltre un Vino diverſamente condito con materie ſpiritoſe quello, che preparavano gli *Orientali* per accreſcere il vigore al corpo, e la gioja allo ſpirito; e perciò rammentato ſi trova dai Poeti, ed in iſpecie da *Omero* (*Odiſſ. l. IV.*), l'antico e forſe favoloſo Nepente, la cui compoſizione dalla *Egiziana Polidamia* moglie di *Teone* fu corteſemente inſegnata ad *Elena*, e da queſta poi dato un tal Vino all'oſpite *Telemaco* figlio d' *Uliſſe* per liberarlo dalla triſtezza, ed al marito *Menelao* fratello d' *Agamennone* Re di *Sparta*. Di più ſappiamo che fra le particolari Leggi *Maomettane* dell' Alcorano una ve n' ha, che comanda eſpreſſamente ai *Tucchi* di fare uſo in tutte le provincie dell' Imperio *Ottomanno* del Vino cotto, e aromatizzato. Ma è coſa certa che il fine più giuſto di condire i Vini ſempre fu quello di ottenere, che ſi conſervaſſero per lungo tempo, conforme ſi erano prefiſſi gli antichi *Romani* intorno a ſettecento anni dopo la fondazione di *Roma*. Queſto è quel fine lodevole, che moſſe una

volta

volta i *Francesi* a chiarire i loro Vini adoperando la Colla di Pesce polverizzata, le scheggie di Faggio, lo Zucchero, e finalmente il chiaro delle Uova, come si usa tuttavia a' di nostri per rendere chiarito il Vino di *Cipro*, e il Moscado di *Siracusa*. Perlocchè gli *Olandesi* per ottonere che il Vino di *Francia* sia più durevole, e resista alle lunghe navigazioni, usano anche adesso il fumo della Pece, e del Zolfo; ma non senza pregiudizio dell' umana salvezza, essendosi osservato, che facilmente produce l' Asma, la Soffogazione, la Tosse, e la Raucedine, in quella guisa, che ponendo essi le lamine di Piombo nella Birra per impedire, che inacidisca, si soggettano spesso a quella malattia funesta, che Colica *Saturnina* addimandasi, avvengachè dalla parte acida della Birra unita col Piombo ne nasca quella composizione chiamata dai Chimici Zucchero di *Saturno*. Che se quanto si è pensato a conservare il Vino non si fosse altrettanto avuta in dimenticanza l' umana felicità, non vi sarebbe motivo di dolersi dell' abuso di porre nei Vini certe arbitrarie materie più degne di biasimo, che di approvazione, e di cuocerne altre col Vino medesimo, acciò possano in quello incorporarsi più agevolmente. Fra queste, oltre lo spirito di Vino, ovvero Acquavite adoprata in *Francia*, debbono contarsi varie specie

cie di Tabacco, le quali poste nel Vino hanno prodotto sovente ai bevitori di esso il Vomito, la Sincope, la Vertigine, la Cardialgia, ed un Sudore più del dovere abbondante. E che dirò io del Sale? Questo pure ha cagionato ad alcuno eccessivi Dolori di Stomaco, come parimente sono stati prodotti dal Vino riempiuto, secondo il costume degli *Africani*, di Gesso e di Calce per ottenere, conforme credono gli *Spagnuoli*, che ne fanno uso, che coll' assorbimento della parte acida resti impedita ogni vinosa fermentazione; non mentovando l' Indigestione, la Scabbia, ed altre malattie cutanee, che giusta le più serie osservazioni dell' industrioso *Begue de Presle* (*Le Conserv. de la santè Chap. III.*) da questa sorgente derivano. Ed ecco, che quando ancora si ottenga con tali mezzi la preservazione dei Vini vi è spesso congiunto lo scapito della sanità. Ciascuno vede, che con arte particolare si conserva per lungo tempo il Vino di *Borgogna*, ma è chiaro parimente, che da esso è risvegliata non di rado l' Apoplessia, la Litiasi, e la Podagra con altre considerabili malattie. Il peggio però si è che una male intesa economia, e forse la biasimevole avidità d' un ingiusto guadagno fa sì; che anche nei tempi presenti si ponga nel Vino il Rame, il Zolfo, e l' Alabastro polverizzato, ed inoltre

l' Al-

l' Allume, l' Asbesto, l' Amido, i gusci delle Uova, la Pece, il Gesso, l' Arena, la Calce, il Litargirio, l' Argilla, e l' Acqua marina, e finalmente la ragia di Pino, la Canfora, l' Elleboro, l' Olio, il Fieno *Greco*, la Galla, il Finocchio, i Pistacchi, e le Ciriege acerbe con altre somiglianti materie adattate maliziosamente per la falsificazione del Vino medesimo. Eppure la nostra *Italia*, che abbonda di squisitissimi Vini, non è esente dal rimprovero degli abusi descritti, come lo era nei primi tempi della *Romana* Repubblica, nei quali il Vino era cotanto raro da obbligare i *Romani* a fare col latte i libamenti agli Dei; giacchè si può congetturare che al tempo di *Romolo* fossero molto rare le viti in *Italia*, e che non fosse gustata la bontà del Vino che alquanti anni dopo la fondazione di *Roma*, allora quando le Viti dalle più rimote parti dell' *Asia* furono trasportate in una quantità maggiore nell' *Europa*. Questa rarità però fece risolvere il vecchio *Catone* a comandare che i Servi, e i Contadini lo inacquassero secondo un antichissimo costume, la cui notizia tramandata ci viene dai tempi d' un certo *Stafilo* figlio di *Siteno*, o come altri vogliono dai tempi d' *Anfitrione* Re d' *Atene*. Ma per quello che appartiene a cuocere i Vini, ed incorporarvi con questo mezzo la parte più so-

ſoſtanzioſa di eſtranee materie, è da avvertire, che ad oggetto d' accreſcere il colore al Vino più debole ſi prendono per la cuocitura le Uve più nere, ed in qualche luogo dell' Italia alcune piante, che abbondano nelle ſiepi, e che riempiute ſono ne' loro frutti d' un fluido nero e pavonazzo. Da queſte ſi ottiene l' intento, e particolarmente dalla Titolacca *Americana*, o Solano *Virginiano*, di cui in qualche copia ſe ne trova a' dì noſtri principalmente nella *Toſcana*, ed in iſpecie nel Territorio Piſtojeſe, ove io ho fatto varie Botaniche oſſervazioni. Rieſce in tal guiſa ai Fattori di Campagna, ed ai Contadini di alterare alcuna delle qualità ſenſibili, che al Vino appartengono; ma la loro poca accortezza è ſtata non di rado cagione che raccogliendo le piante indiſtintamente hanno frammiſchiato con eſſe il frutto di Belladonna, o Solano furioſo, il quale ha prodotto ſpeſſo il Delirio, il Tetano, l' impedimento della deglutizione, e la morte. Che ſe introduconſi nel Vino le materie ferrigne, la Quinquina, il Rabarbaro, l' Aſſenzio, il Pepe, il Zenzero, e ſimili coſe, non è ciò fatto ad arbitrio, ma col fine di farne uſo in certe indigenze del corpo umano, ſecondo l' approvazione di quei, che ne hanno una cognizione perfetta. Ma acciocchè ſi poſſa accennare qual-

che

che importante notizia ſopra un affare di tanto rilievo, conviene avvertire non altro eſſere il Vino che un liquore grato, ſpiritoſo, e cordiale ſpremuto dalle Uve mature, e depurato dalle feccie per mezzo d' un moto fermentativo. Da eſſo per opra della diſtillazione ſi ricava quel fluido molto infiammabile, che ſpirito di Vino comunemente ſi appella, ed è diverſo dall' Aceto, il quale in ſe racchiude una ſoſtanza acida ſenza infiammarſi. Contiene il Vino non ſolo alcune parti ſulfuree, e oleoſe, ma ancora una materia ſalina, cioè il Tartaro, che divenuto reſiſtente, ed unito colla parte acida, e ſulfurea, ſi attacca più o meno alle botti (Ved. *Bacc. De nat. Vin. hiſt.*), e parimente molte particelle traſparenti, le quali oſſervate dal gran *Galileo* lo induſſero a credere, che dire ſi poteſſe il Vino un compoſto di umore, e di luce (Ved. *Magalott. Lettere ſcientif. Let. V. pag.* 43.). Diverſi poi ſono i cangiamenti delle qualità ſenſibili dei Vini in riguardo alla loro compoſizione; avvegnachè ſecondo il coſtume di varie Nazioni ſi facciano queſti ora colle Uve, ed ora col Ribes, col Sambuco, col Grano, e coll' Orzo, ed inoltre coi Pomi, Mori, e Ciriege, e finalmente e collo Zucchero, col Miele, e con diverſi legumi. Oltredichè tralaſciando la formazione della Birra, del Sidro, del

del Ponce, e di altre composte bevande, è noto essere in uso in *Londra*, una mescolanza di Rum, Pere, Zucchero, e d'altri ingredienti per fare un Vino simile a quello di *Sciampagna* (Ved. *Le Blanc Letter. Tom. II. pag.* 164.), e nell'*Indie* orientali l'Arach, che è un liquore spiritoso estratto da un sugo vegetabile della pianta del Cacao, il quale si prepara principalmente in *Goa*, ed altrove. Gl' *Italiani* però difficilmente si adattano a queste bevande, e piuttosto bevono i Vini nelle quotidiane mense, senza che abbiano bisogno degli stranieri, che fino nei tempi antichi furono una volta proibiti con legge militare a' *Romani*, e che ne' tempi nostri non si usano se non di rado nei più squisiti banchetti delle persone opulenti. Pertanto i Vini d' *Italia*; quantunque grati di loro natura e salubri, sono secondo il biasimevole costume d' alcune altre Nazioni con frode alterati sovente dall' arte maliziosa di coloro, che li conservano: e siccome le materie, che vi s' infondono particolarmente in alcuni luoghi della *Toscana*, si riducono all' Allume, Zolfo, Pece, Calce, e Gesso, di queste appunto converrebbe conoscere la natura. Ed in vero è noto essere l' Allume una specie di Vitriuolo bianco, oppure un Sale minerale acido, austero, e abbondante di particelle terrestri e sulfuree, e che il Zolfo può chiamarsi una

ſpecie di ſoſtanza minerale, e facilmente infiammabile, che contiene alcune porzioni di Terra, di Sale acido, e di Bitume. In oltre non vi è chi poſſa mettere in dubbio eſſere la Pece un ſugo condenſato, ovvero una certa Gomma reſinoſa formata ne' pingui vegetabili, ed in iſpecie de' Pini, e negli Abeti, che in ſe racchiude un ſugo acido, e molta ſoſtanza oleoſa, e che la Calce, ed il Geſſo ſono materie terreſtri, nelle quali le parti ſaline in qualche copia racchiuſe ſono. Or chi non vede, che ſe tali materie nel Vino ſi pongano, ne diverrà forſe più durevole la conſervazione, rendendoſi più chiaro, e meno ſoggetto a corromperſi, ma nel tempo ſteſſo ſi moltiplicheranno in quei, che lo bevono, molte cagioni d' inſolite malattie? Un tale abuſo, che è pur troppo frequente, è ſtato da me oſſervato particolarmente in *Piſtoja* mia patria, ed in varj luoghi del Territorio di eſſa, e con qualche rammarico ne ho veduto alcuna volta in molti de' più poveri concittadini le funeſtiſſime conſeguenze. Ma queſte non io ſoltanto ho potuto conſiderare ne' tempi preſenti; avvengachè altri ne' paſſati ſecoli le avvertiſſero, e fra queſti in iſpeciale maniera *Pompeo Barba* di *Peſcia* Medico del Pontefice *Pio* IV. (*De Baln. mont. cat. comm. pag.* 2.), e *Baccio Baldini* celebre commentatore d' alcune opere del grand' *Ippocrate*, il quale in uno de' ſuoi com-

commenti afferifce (*Comm. in Hippocr. de aer. aqu. & loc. pag.* 151.) che fe da alcuno fi bevano i Vini riempiuti d' Allume, ne nafceranno gran danni per la falute, come in fatti ne nafcono dai Vini, che fi fanno nella campagna di *Piftoja*, effendochè i *Piftojefi*, fecondo la di lui afferzione, per prefervarli nella Eftate dalla putrefazione vi ponevano una volta l' Allume. Quefto fu avvertito ancora nel paffato fecolo dal dottiffimo Medico di *Piftoja Giovan Battifta Fideliffimi*, il quale dice finceramente (*Offerv. Taumafif. pag.* 139.) che i fuoi concittadini nel mefe di Marzo mettevano nelle botti un' oncia di Allume per ogni barile di Vino. Vero è poi, che quefto favio Scrittore ftando in dubbio fopra il decidere de' funefti effetti cagionati da quefto abufo, fcriffe una lettera in data di *Piftoja* nel primo giorno di Gennajo dell' anno 1600. al celebratiffimo *Girolamo Mercuriale* fuo grande amico (*De Feb. mal. Epift. pag.* 234), in cui dopo avere efpofto l' antichiffima coftumanza de' *Piftojefi* di frammifchiare l' Allume col Vino lo pregò a dichiarare il fuo fentimento fopra i danni, che potrebbe arrecare all' umana falute; e n' ebbe per rifpofta, che in giufta quantità non avrebbe nociuto, portando effo al fondo le parti più corruttibili, e difendendo le rimanenti da ogni qualunque fiafi corruzione (Ved. *Mercurial. Conf. Med. Tom.*

 IV.

IV. pag. 100.). Ma febbene non fia lungi dal vero che confiderandofi l' Allume come una foftanza terreftre e calcaria poffa portare al fondo le adotte parti, ed in tale guifa non arrecare alcun danno; e chi può afficurarfi che ciò fi faccia col dovuto riguardo, ed in una piccola quantità? Dovrebbe al certo fembrare fuperflua nel Territorio *Piftojofe* la premura introdotta di bollire l' Allume col Vino, o d' infonderlo nelle botti polverizzato, col riflettere che buoni fono e falubri principalmente nelle colline quei Vini, che vi fi fanno, conforme può dimoftrare la comune fperienza, oltre all' autorità di varj Scrittori. Fra quefti fi dee noverare il *Pinelli* (*Dell. Pod. Cap. XVI. pag.* 99.), il quale ha dato le giufte lodi alla bontà, e falubrita del Vino bianco di *Lamborecchio* fatto nei poderi della nobiliffima Famiglia de' *Rofpigliofi*, di cui ha favellato, come ancora di quello di *Carmignano*, fra gli altri il *Bartolo* (*Bac. in Boem. pag.* 17. e 55.), e più di tutti il *Piftojefe Trinci*, di cui fi trovano varie importanti offervazioni d' Agricoltura (*Agricolt. fperim. pag.* 63.). Ed acciò fia nota la precifa maniera, colla quale ogni anno s' infondono ne' Vini le diverfe materie credute a propofito per confervarli, fa d' uopo fapere, che avanti di porre il Vino nelle botti fi prepara una certa miftura, che col nome di *Ciambella* diftinguefi. Ella è compofta

posta di tela imbevuta di Zolfo liquefatto, e indi ricoperta di cenere, o di molte materie aromatiche e infiammabili, e piegata in guisa da rappresentare una Ciambella d'una grandezza proporzionata all'apertura di ciascuna delle botti già acconciate, e internamente lavate con Vino bollente. Per tanto accesa questa col fuoco d'una fiaccola s'introduce con un filo di ferro nella botte, e si chiude fintantochè non sia la Ciambella dal fuoco già concepito quasi consumata e distrutta, e finalmente levato ciò, che non si è disfatto, vi si pone tanto Vino da empiere due terze parti della botte medesima. L'altra parte poi si riempie di Cotto, che altro non è che una bollitura di Mosto di Uve le più nere coll'aggiunta d'una quantità di Sale comune, Zucchero, Allume, e diverse mescolanze aromatiche. Fatta finalmente questa preparazione, e passato l'inverno, per impedire, che il Vino debole non soffra nella primavera qualche notabile cangiamento, atteso le vicende della stagione, pongono alcuni nel mese di Marzo una quantità d'Allume polverizzato in ciascuna botte secondo il costume già rammentato dal *Fidelissimi*. Che se coloro, che presiedono alla custodia delle Cantine, si lagnano di non trovare un metodo sicuro per la conservazione de' loro Vini, io sono d'avviso, che trascorando alcune cautele importanti lo facciano a torto. Ed in vero se i metodi

di finora introdotti o non ſono baſtevoli per conſervare i Vini, o ſe lo ſono ne riſente del danno la ſalute degli Uomini, rimane ſoltanto la ricerca del modo di opporſi a queſti frequenti diſordini, e ciò non ſi potrà conſeguire giammai finchè non ſi faccia conto delle continue oſſervazioni. Queſte adunque dimoſtrano, che primieramente il Vino deve eſſere ben fatto, cioè di Uve ſcelte e mature, e non imbrattate nè di Calce, nè di ſterco, nè di altre ſomiglianti materie, che alle volte ſi uſano per impedire, che ſiano colte dai paſſeggieri. Poſte poi nel Tino bene acconciato ſi ſi debbono calcare in modo, che ſi conſervino capaci di ricevere una perfetta e compiuta fermentazione, ſenza immergere nel Moſto alcuna materia fluida, e molto meno l' acqua, conforme alcuni fanno nei Vini della pianura. Dopo che il Vino è ben chiarito, e per conſeguenza perfezionato, conviene porlo in botti, che ſieno ſtate eſpoſte all' aria aperta, e non abbiano alcun fetore, e che ſieno ſtate internamente lavate, e rinfreſcate diligentemente non già coll' acqua ſalata, o acqua d' Alloro cotto, o Ginepro, come altri fanno, ma bensì col Vino bollente o tiepido, e che ſieno poſte in qualche Cantina freſca e ventilata. E' da avvertirſi, che ſieno ben chiuſe nella ſuperiore loro apertura, e ſecondo il coſtume di *Toſcana* giornalmente riempiute a propor-

porzione del bisogno di altro Vino di buona qualità. In oltre in certi cangiamenti di stagione fa di mestieri porre il Vino d' un vaso in un altro, ed ancora nei fiaschi di vetro, i quali non è necessario, che sieno subitamente chiusi, e ben custoditi in luogo opportuno, acciò si mantenga netto, asciutto, chiaro, e gustoso. Che se vogliasi conservare più lungo tempo, si può mettere in vasi di Terra bene inverniciati, ovvero in fiaschi e bottiglie di vetro, e poscia sotterrarlo, conforme si usa in alcuni Oltramontani paesi. E siccome fra i Vini altri sono spiritosi, e gagliardi, che per lo più si fanno ne' luoghi di monte, e nelle colline; e altri deboli, e perciò di breve durata, così gli uni possono serbarsi ne i tempi estivi, e gli altri spacciarsi più presto per non sottoporsi a qualche loro insuperabile alterazione. Laonde credo, che coll' attenzione e premura, e parimente con una pratica quotidiana appoggiata all' osservazione si possa ottenere la conservazione dei Vini, senza ricorrere a certe mescolanze insalubri, che disconvengono all' Uomo giusto e sincero, e ripugnano alle buone Leggi dell' umana società, avvengachè in cambio di ben conservarla possa sembrare, che tendano piuttosto a miseramente distruggerla.

I L   F I N E.

IN-

INDICE.